

Spis treści

Dorota ŚWITAŁA-TRYBEK, Lidia PRZYMUSZAŁA, „Kuchnia śląska jest najlepsza...”, czyli o (do)cenionym dziedzictwie kulinarnym . . .	7
Małgorzata IŻYKOWSKA, Dzieje refleksji naukowej nad dziedzictwem kulinarnym Śląska	17
Rudolf ŽÁČEK, Kulinární dědictví Rakouského/Českého Slezska v české historiografii. Stav a perspektivy	27
Teresa SMOLIŃSKA, „Ślónsko kuchnia dla Hanysów i Goroli” oraz Niemców: identyfikacja i zróżnicowanie etniczne konsumentów	43
Izabela KACZMARZYK, „3/4 garnca potraw kuchennych, kakao i pół bułki za 10 groszy”. Funkcje kulinariów w śląskich kronikach szkolnych do roku 1939	57
Beata PIECHA-VAN SCHAGEN, „Smakowało wybornie”. Wyżywienie żołnierzy armii pruskiej podczas I wojny światowej z perspektywy szeregowca	67
Agata HAAS, Produkty spożywcze, przyprawy i zioła jako ważne elementy eliksirów i praktyk antydzumowych na przykładzie starodruku <i>Wierność, Bogu i Cesarzowi, czasu powietrza morowego</i> [...] Jana Muthmana	77
Agnieszka PRZYBYŁA-DUMIN, Kulinarne narracje świąteczne (na przykładzie wyników badań terenowych obrzędowości dorocznej w gminie Czechowice-Dziedzice).	91
Małgorzata MICHAŁSKA, Zachowanie świątecznych tradycji kulinarnych wśród ludności przesiedlonej po II wojnie światowej z Kresów Wschodnich na Dolny Śląsk	103
Krystyna PIERONKIEWICZ-PIECZKO, „Jest w makówkach śląskich jakaś siła”. Kulturowe i społeczne znaczenie wigilijnego deseru	113
Marcela SZYMAŃSKA, Stół wigilijny w procesie przemian (na przykładzie pogranicza śląsko-morawskiego)	127
Irena KORBELÁŘOVÁ, „Druhý život” kulinárního dědictví Českého Slezska	141

Dominik ORŁOWSKI, Magdalena WOŹNICZKO, „Opolski Bifyj” – szlak turystyczny promujący dziedzictwo kulinarne Śląska Opolskiego	157
Kornelia LACH, Kołacz weselny w starych i nowych odsłonach (przykład z pogranicza śląsko-morawskiego)	169
Grzegorz SOBEL, O fenomenie kulturowym kiełbaski jaworskiej	183
Magdalena WOŹNICZKO, Dominik ORŁOWSKI, Piernikarstwo na Dolnym Śląsku i jego wykorzystanie w turystyce kulinarnej	195
Elżbieta OFICJALSKA, Wafel <i>szybowskiak</i> . Produkt tradycyjny czy obyczajowy?	207
Lidia PRZYMUSZAŁA, „Sztuchanki, bo usztuchane”. Motywacja śląskich nazw potraw	221
Anna MISZTA, <i>Kreple, szpajza i hekele</i> , czyli kulturowy obraz tradycyjnych śląskich potraw we współczesnej polszczyźnie	235
Dorota ŚWITAŁA-TRYBEK, <i>Kulebele, śląski dog i gumiklejzy w pudełku</i> , czyli o kuchni śląskiej w nowych odsłonach	247
Magdalena TOBOŁA-FELIKS, Moda na gotowanie – śląska kuchnia postrzegana przez pryzmat programów kulinarnych (przykład rolady)	259
Klaudia NOWAK-MAŚKO, Dziedzictwo kulinarne Górnego Śląska w twórczości malarzy intuicyjnych	271
Hanna GOSZYC-GÓRECNNA, Anioł sprzyja śląskim smakom. O tradycyjnych śląskich potrawach serwowanych w górnośląskich lokalach gastronomicznych sygnowanych anielskim logo	285
Ewa SZCZEPAŃSKA-KRECIDŁO, Promocja wielokulturowości kulinarnej Śląska Opolskiego	299